



Déjeuner - Semaine du 10-02-2025 au 14-02-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pommes*^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>)^{1 6 7 9 11} Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Comté AOP⁷ Poire	Pain et chocolat^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mar.	Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14} Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} Blé au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ Clémentines	Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mer.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11} Emmental⁷ Moelleux à l'abricot	Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷	
Jeu.	Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 10 11} Lentilles^{1 8 9 10 11} Brie AOP⁷ Orange	Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Purée pommes bananes	
Ven.	Velouté de légumes et tomates^{7 9} Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Riz au beurre⁷ Yaourt brassé à la poire⁷ Pomme	Pain et confiture de figue¹ Lait⁷	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴